

Solution de gomme arabique

Caractéristiques : La gomme arabique est un exsudat naturel sécrété par des arbres africains du genre Acacia.

La gomme arabique est un hydro-colloïde (arabinogalactane type II) constitué d'un polysaccharide ramifié associé à une fraction protéique.

Cette structure confère à la gomme arabique un pouvoir stabilisant vis à vis des colloïdes instables responsables de troubles et de dépôts dans les vins

La solution de gomme arabique réduit les risques de les casses métalliques et s'oppose à la floculation de la matière colorante.

Son pouvoir protecteur vis à vis des tanins les plus âpres, atténue la sensation d'astringence.

La solution de gomme arabique possédant un pouvoir colmatant très faible, peut être incorporée au vin avant la filtration sur cartouche.

Mode d'emploi : La solution de gomme arabique sera incorporée sur vin limpide avant ou après la filtration de mise en bouteille.

Dose moyenne d'emploi : 1 litre pour 10 hl à 15 hl de vin.

Conditionnement : Bidon de 20 kg.
Cuve de 1000 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur.